

与梅娘同行的香港女孩

曹景行

“汹涌澎湃的大海，是个绚丽的背景，铺天盖地的大浪是一种势头。”“这瞬间的凝眸，既是惜别更是前进，既有胆怯更有憧憬。那些熬过冬眠的杜鹃，是攒足了怒放的勇气的，是真实的有备而来。这种生命的绽放，是自然的亮点，更是绚丽生命的展现。”“战争止于停停，争权称霸的硝烟烽起，人在作践自身，只有文化才能消弭，才能改善。”

难以想象，如此充满生命力的文字，竟然出自一位九十岁老人之笔下！而且就在那时，她装上了心脏起搏器，还忍着摔断左臂的伤痛与不便。她就是作家梅娘——孙嘉瑞；而她的这些话，是送给比她整整小七十岁的一对香港小姐妹——黄芷渊和黄茵渊。

她们间的隔代通信最后汇集成书，2011年和2012年分别在北京和香港出版。北京版《邂逅相遇》的书名也是梅娘自己选定的，源自《诗经》中“邂逅相遇，适我愿兮”；香港版书名《与青春同行》，意思更加清楚。梅娘2013年5月去世前，这两本书或许就在她案头枕边。

对梅娘这个名字，我是到最近十来年来才听闻，才知道有这么一位被历史泥沙埋没许久的现代文学家，却也一直没看过她的任何旧作新篇，直到黄芷渊送我她们同梅娘的通信集《与青春同行》。

让我感动而惊讶的是，她同她们的通信竟然维持了十五年之久，直到她92岁去世；而那期间，她们也从十岁不到的香港小女生，进入中学、大学。让我深有感触的是，她在同她们的通信中常有一种青春同辈的感

对梅娘这个名字，我是到最近十来年来才听闻，直到黄芷渊送我她们同梅娘的通信集《与青春同行》。

让我感动而惊讶的是，她同她们的通信竟然维持了十五年之久，直到她92岁去世。

芷渊长大了，比她的同龄人成长更快。

就像她要通过她们的成长来实现自己已经失去机会的青春梦想。而今天芷渊又用刚出版的《我们在现场——从香港出发》来告慰梅娘奶奶，她真的长大了，成为一名奔波在新闻第一线的记者。

我同芷渊是凤凰卫视的前后同事，我2009年离开时她还在香港读大学。或许我们在上海世博会现场擦肩而过，她为德国慕尼黑市长夫妇的影展当英文翻译，而我也在那六个月的期间几乎跑遍了每一个场馆。我们第一次见面是2016年初台湾的一次采访活动，之前我已经听凤凰的老同事提到过她，也在新闻报道中看到过她出境。

梅娘对芷渊的事业选择感到由衷的高兴，甚至兴奋。她说：“芷渊是优秀的，不在于她有过关斩六将的大将气度，不在于她具有甜美的职业话语，使芷渊生辉的是她的一颗善心——有这样的情怀垫底，你的记者生涯将芳草处处，你将拥有饱满的生命意义。”

而我从芷渊进入凤凰卫视后的第一次海外现场报道，就看到当年我们草创时天不怕地不怕的“疯劲”。一个电话，就让她从繁华的香港马路上

往泰国金三角乱杀戮之地，采访当时刚刚发生的中国两艘商船被劫、13名船员被杀的大惨案。其间，为了紧跟采访对象，“我一路小跑，脚底忽然一滑，一只鞋不小心甩脱了。我担心追踪的新闻从眼皮底下溜走，一把从地上抓起鞋来，提着它拼命向前跑，一边不忘用电话和总部做现场连线直播。路人看到大街上一个一手提鞋一手打电话一瘸一拐的半赤脚女孩子，眼光都显得怪怪的……”——典型的凤凰“疯子”！

五年来，芷渊已经迅速成长为凤凰卫视第一线主力记者，很简单，也很不容易。作为一个土生土长的香港女孩，读的又是圣士提反女子中学这样的英文名牌中学，照顾就应该养尊处优的“番淑女”。她却偏要当一名奔波于世界各地的新闻记者，每天都要面对各种痛苦和阴暗，“更加觉得世事无常和生命的脆弱”。她告诉梅娘：“如果当初艺术系毕业，我选择的不是传媒工作，也许生活会截然不同……不过，我很享受走在社会前端，见证着大大小小事情的发生，紧贴社会的步伐，与之一同成长……”

但她的才能正是在新闻第一线得到了展现。她语言能力强，地道的广

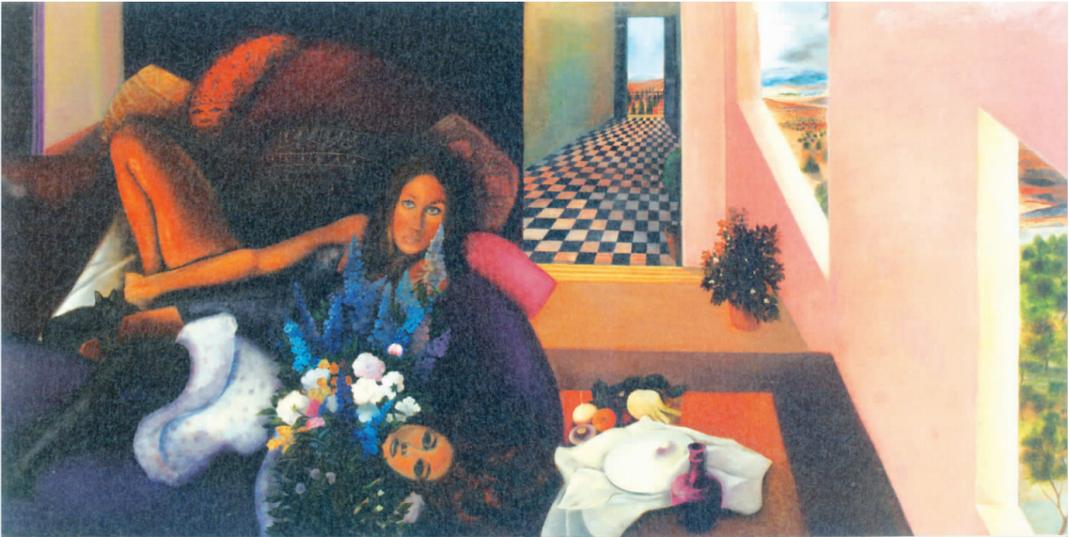
东话和普通话，英文又好，国内外采访都不成问题。她还会画画。在《我们在现场》一书里，除了她在采访中拍的照片，还用好多幅素描速写记录下新闻现场。当初，也正是因为她画的画才能引起了梅娘的注意和欢喜，才有后来延续整整十五年的往来通信。

上世纪九十年代，搁笔多年的梅娘重新撰稿。1997年前后，她开始为香港的孩子写作，或者让那里的孩子为自己的文字配图，或者为他们的作图配文，三年后在香港成书《大作家与小画家》。这里的小画家就是黄芷渊。她的妹妹黄茵渊也有画画天赋，在一次香港纪念封的设计比赛中获得冠军，作品印制发行；芷渊则获得优异奖。

这对姐妹开始同梅娘通信，正是香港回归那年。可以说，她们就是回归后成长起来的新一代香港人。

芷渊有她特别的地方。比如在她的《我们在现场》记叙中，最多篇幅不是用来谈自己，而是写凤凰卫视的诸多摄影师和工程技术人员。做过电视新闻的都知道，他们本来就是新闻采访团队中不可缺少的组成部分，甚至可以说是核心成员，往往也最辛苦。但他们很少会在镜头前出现，观众也把心中的赞美都留给了主持人和记者。而芷渊不仅写到了他们坚强，也写到了他们作为好丈夫、好爸爸的温柔，尤其当自己出生入死时如何不让家人担心。

看到芷渊如此把采访团队的同事放在心上，我深受触动。芷渊长大了，比她的同龄人成长更快。或许，在她身上有着梅娘的影子。



火的女儿 (油画) 阿尔诺·多德里夫

选自中国美术馆“不巧的传承——法兰西艺术学院院士作品邀请展”

韩国人爱喝酒。地不分南北，人不分男女，都爱。

通常喝的酒，大致是三种：啤酒、马格利、烧酒。

并非没有别种酒，有的。比如果酒，覆盆子酿的，蒲公英酿的，其他水果酿的，不在少数。蒲公英酿的，有一“白花”系列，有不同的档次，都甚有名。平日并不显山露水，逢中秋之类的节日即出现在超市的显著位置，大卖。买回去当然是喝，然一大功用是祭祖，生者、逝者同饮。

都说韩国酒度数低，其实高度的也有。“安东烧耐”在酒鬼中颇负盛名，四十度。不能望中国白酒项背，与西人的烈性酒如威士忌、伏特加相比，总算平起平坐。“耐”字现代汉语里几乎不用，到韩国才头一回看到，《左传》里说“酒之新熟重者为耐”。《说文》谓“三重醇酒也”，蔡邕《明堂月令》则有“天子饮酎”之语。多次的酿，也不可能达到四十度，总是言酒之醇，指好酒就是了。

以上种种，在韩国日常生活中“能见度”并不高，大些的超市，货架上常设，便利店就没有，餐馆里也难得一见。酒桌上常见，超市里时见人往购物车、购物筐里放的，还是啤酒、烧酒、马格利。

啤酒是舶来品，不消说得。韩国虽有自产的CASS、HITE之类，大多数人通常喝的也是这些牌子，他们倒是心存鄙意，唯是价廉，价格几乎是进口啤酒（包括中国的“青岛”、“哈尔滨”）之半。酒精度向西人看齐，一概是五度。国内便宜啤酒，常是酒精度上的花样，三点几，乃至二点几，这个低酒精度的国度里倒看不到。

有意思的是，韩国人吃饭归吃饭，喝酒归喝酒，专门喝酒的地方，乃以“啤酒”名，称“啤酒屋”。啤酒屋与也是喝酒所在的炸鸡啤酒酒店，并非只供啤酒，至少烧酒是有的，故以“啤酒”相号召，属以偏概全。何以如此，不得而知。啤酒“洋”，“啤酒屋”著一“屋”字，听上去却不“洋”，事实

在韩国喝酒

余斌

上韩国独有。日本的“居酒屋”喝酒之外供饭，啤酒屋则不然。真正洋派的喝酒处是酒吧，韩国西化程度相当高，酒吧自然不少，然那属于高消费场所，且只供各种洋酒，烧酒不予。比起来，啤酒屋要亲民得多。

以市场而论，说啤酒在韩国已是三分天下有其一，绝对不过分，当然，真正本土化的，还是马格利和烧酒。

“马格利”是韩语的音译，其实就是米酒，一般是六度，因未加过滤或只简单过滤，有部分沉淀物，喝前要摇匀。摇晃过后类似乳酸菌，呈乳白色，有些混浊是自然的，相对清酒，称为“浊酒”，很是写实。古诗词里常提到浊酒，近人李叔同《送别》里还有“一斛浊酒尽余欢，今宵别梦寒”之句。读“浊酒一杯家万里，燕然未勒归无计”；“万里中原烽火北，一尊浊酒戍楼东”等句，颇能体会其中的心事浩茫，愁绪万端，唯不求甚解，只想坐实。

来韩国后有段时间天天喝马格利，并未往浊酒上面想。某日一大瓶喝下去，居然微醺，不相干的，忽有“原来如此！”的顿悟。不知古人的“浊酒”是何模样，喝马格利，也算得其仿佛吧？后来和韩国同事喝酒闲聊，我便夸大其辞，举为“顿悟”的一例。不知为何，我们的酒，喜欢拿颜色说事，作黄、白之分。烈性酒称“白酒”也就罢了，称“黄酒”者，典型的如绍兴黄酒，其实是酱油色，以原料论，应称米酒才是。凡稻米产区，必有自己的米酒，其色各异，西安的稠酒作

奶白色，宁波的糯米老酒无色透明，湖北十堰的黄酒则真有几许黄。还有叫作“鲜黄酒”的，某次一学生从老家拎了一大桶来，浑黄之外，上面漂一层糟糟。未知是不是该以“浊酒”论，清浊之分在过滤与否，陆游所谓“莫笑农家腊酒浑”会不会这样的“浑”法？马格利酒沉淀物是更细碎的颗粒，不似糟糟，米粒典型犹存，且是沉于下而非浮于上。

中国各地的米酒酿法有异，味道各别，马格利也一样。最流行的“长寿牌”并非一统天下，各地都有小众的口味。其间的差异，似乎和往里面加什么有关，加玉米、加参或其他药材的都有。我喜欢的是京道扬州产的一种，锅巴酿的，有特别的焦香。近年有商家欲将马格利时尚化，加入果汁，号称“马格利鸡尾酒”，其味不伦不类，总觉得有点旁门左道。

在韩国餐馆里饮马格利，都是用碗，不似喝啤酒、烧酒，用杯。下酒菜是唤作“葱饼”的一种煎饼，面糊和海鲜之外，有大量的葱。这几乎是喝马格利的标配，当然，反过来亦无可。雨天吃葱饼，饮马格利酒是韩国人的习惯，据说特有味。我想象在韩屋那样的房子里，廊前席地而坐，看外面细雨霏霏，听檐上雨声潺潺，慢条斯理地喝马格利，确似有一种闲情。

但马格利能叫“酒”吗？似乎韩国人也不大认账，年轻人尤其不耐。专门喝酒的地方是不供马格利的，就像西人的酒吧里不卖葡萄酒。以那度数和口感，宜乎拿来佐餐，或是当饮

料。真要喝酒，还得是烧酒。

烧酒大都是360ML的绿色小瓶盛装，拜韩剧之赐，在我们这边，早已混了个脸熟。韩剧里几乎必有喝酒的一幕，桌上多半竖着这样的小瓶，抛头露面的机会，远在马格利、啤酒之上。真喝过的人则必大摇其头：闻不到酒香尚在其次，关键是味道淡出鸟来，像是兑了水。照韩国人的宣传，烧酒风行欧美，被目为东方烈性酒中的极品，销量之大，中国白酒难望项背。真让人无语。

我的解释是，西人喝威士忌、伏特加之类，是要加冰块的，等于往里掺水，烧酒倒省事，先给你掺好了。中国酒徒断不能接受。白酒通常五十度，烧酒只二十度上下，其间的落差，真是不可道里计。以白酒的期待而饮烧酒，不啻为假酒，已属厚道。二十度，酿也酿出来了，烧酒却是蒸餾，又加不加香料，弄得无色无味，与白酒相比，只一个，寡。

然而韩国宗主，厥推烧酒。习惯之外，烧酒风行的一大原因，是性价比高。在啤酒屋，一杯500ML的啤酒3500—4000韩币，一瓶烧酒则是3000—3500（超市里只要1200，合人民币六七元钱），以酒精含量换算，要酿出同样的酒意，选择啤酒要花四五倍的钱。此所以没收入的学生，通常是舍啤酒而就烧酒。

因为度数太低，韩国人干杯要比我们爽快得多。事实上他们原本就是大口喝，一口一杯是常事，喝白酒抵一口的喝法是没有的。相应的，说酒量，韩国人都是以瓶计。上汉语口语课，用的是韩国人编的教材，有一课是“啤酒屋”，有“不醉不归”等语。我顺便做调研，问了几个学生，能喝多少？一女生说，一瓶；一男生说，就两瓶吧。我赶紧叮嘱，中国人论酒量都是以两计，日后到中国，喝酒时万不可如此作答，不然，归不得了……

在北京，我们饭店的冬季时令小菜“沙窝萝卜”一上桌，卖相气度不凡。满眼爽利，碧翠晶莹，看着就口舌生津。还卖一种圆头圆脑的红皮萝卜，太原人叫“心里美”，拍碎了拌以糖醋汁，淡淡的胭脂色，粉嘟嘟堆在盘子里，模样俊俏，吃口稍硬。有人馋得紧，直接下手抓来吃。嘎吱嘎吱。忽然吱呀一声——他的手指头已微微泛红——这种萝卜掉色。记忆中，我奶奶牙齿还未掉光，每顿饭吃到尾声，一定要来几口脆萝卜。嘎吱嘎吱。真那么好吃？她笑眯眯眯来一句，省得漱嘴，还通气化积。

我家楼下的菜场一入冬，白萝卜大量上市。有长有短，大小不一，圆头尖头，红皮青皮。价格大相径庭。白萝卜究竟有多少种？真说不清。我吃过最好的白萝卜，当属产自天津的“沙窝萝卜”。天津人叫“卫青萝卜”。萝卜通体浑绿，从头到脚，一路绿到底，一根萝卜能见到的部位，最多不超过四分之三。一刀下去，萝卜芯也透着绿。碧绿欲滴，像玻璃翡翠。这种萝卜水分极大，天津人给它起个好听的名字——“赛鸭梨”。这萝卜水分真是足，个头又真大，吃口爽脆。我们饭店一到季节，专卖这道时令凉菜。做法很简单。萝卜洗净去皮，直接改刀，等寸宽窄的长条，盘子里一层一层码好，恢复成萝卜形状，单跟一小碟自制蘸酱，就那么端上桌。吃吧！顷刻间一抢而光。人人手口并用，大快朵颐，耳边盈满“嘎吱嘎吱”，吃得痛快。沙窝萝卜脆嫩又甜，凉菜每天不论准备多少，最后都估清。卖得一根不剩。萝卜皮也不浪费，稍稍晾晒几天，散散水汽，待皮子边缘微微卷起，撒一小撮细盐粉，直接上手，来来回回揉搓，入油锅快速翻炒，撒一点花椒末，最后少喷一喷老陈醋。装盘。地道的家常小菜——“炆萝卜皮”。酒多来几口，醒脑解酒，上海人说，“哈喽！”

有次去逛进口食品超市，竟然看到“沙窝萝卜”。标价令我吃惊。边上销售小姐笑眯眯地说，“这种萝卜卖得极好，世界各地的顾客都喜欢。贵得嘞舌。要说天津沙窝萝卜踏遍世界，倒也并不夸张。据说美英日法等国，大大小小菜市场，这种萝卜大受欢迎。千里迢迢运来，自然身价贵，包装也高大上——不再叫萝卜，改叫“GaBang Pear”，直译过来就是“嘎嘞梨”，成了水果界一枚新晋翘楚。超市里的沙窝萝卜，后期仔细包装，方方正正一只大纸盒，里面三四颗，洗得光眉俊眼，安安静静躺着，有种傲娇的华丽。这萝卜有水果的好处，反之却不然。天津人有句老话——“吃了萝卜喝热茶，大夫气得掉了牙”。道理不言而喻。有次去天津，朋友请饭。那饭馆开在一个毫不起眼的犄角旮旯，一脚路进，朋友抬手朝边上一指。沿墙根立着高高低低一摞纸箱，店老板笑眯眯迎上来，说“萝卜您自个儿挑，多少随意，给厨房就得。”朋友走过去，拿起两根就往地上摔。我一吓。这是做啥？他头也不抬来了一句，“萝卜落地摔八瓣儿，保好您！”我忽然想起奶奶去菜场买竹笋情景。也是这样。一大早，刚运来的一车新鲜竹笋，奶奶专挑那些落地摔碎了的，卖相不佳，吃口却极好。真怪。

记忆中，我奶奶一入冬嘴边常挂着一句话——“冬吃萝卜夏吃姜，不要医生开药方”。我一直以为，这是为哄小人人吃萝卜。吃萝卜总好过生病打针，一听到“医生”二字，小人人立马变老态。我奶奶所说的“萝卜”，其实专指白萝卜。胡萝卜红萝卜水萝卜，通通都不算。幼时有次过年在乡下，恰好遇上赶庙会，奶奶拉了小小人四处转悠，路边有人卖萝卜，吸引了我。好大一堆粗笨萝卜，那人并不吆喝，手拿一只喇叭在吹。是那种玻璃吹制的喇叭玩具。极细极长的颈，平底，封着口，放在嘴里轻轻吹，一吹一吸，一吹一吸——喇叭——喇叭！脆生生的很好听。小小人被迷住，站在原地不动。好景不长，看得正高兴，忽听“啪”一声，玻璃喇叭破了底。那人面无表情，不慌不忙从边上的布袋里又掏一只，举到嘴边继续吹，“喇叭——喇叭——喇叭！”旁若无人。到底是卖萝卜还是吹喇叭？

这玩意儿，太原人叫“琉璃咯嘣”。望文生义，形象而有趣。现在早已见不到了。会这种手艺的人，还有没有？古人把彩色玻璃叫“琉璃”，而把透明玻璃才叫玻璃，成语“光怪陆离”中“陆

离”二字，说的就是“琉璃”。阳光下细看，五彩纷呈，漂亮至极。诗人屈原所戴那顶博冠，镶有“陆离”，代表作《离骚》中还专门写过——“高余冠之岌岌兮，长余佩之陆离；芳与泽其杂糅兮，唯昭质其犹未亏”，以服饰比拟诗人的美德，宠辱不惊，特立独行。那时的玻璃都要从域外传入，远要比金银珠宝宝贵，所谓“盖其难得也”。我有次看一个纪录片，说是北魏墓出土文物，镜头中多次出现“琉璃残片”。极薄。放到日光下观察，光亮烁烁，一如珠母，虽时代久远，走过这么多世纪，仍华美异常，无可比拟。

记忆中，我的童年见过“琉璃咯嘣”。这东西吹制难度大着哩，奶奶说，要把玻璃吹到极薄，底子不够薄，咋能叭叭响？奶奶很会吹，但与卖萝卜这位，方式迥异。奶奶不用嘴，她拿手吹。把“琉璃咯嘣”的小口，小心地埋在一手掌心，另外一只手，掌心与之相握，并非紧紧一握，要中空空劲，然后一鼓一压，一压一鼓，响起来，“咯叭——咯叭——咯叭！”小小人死活想不明白，到底怎么弄的？我亲自试验过多次，一吹就碎，吹吹碎碎，越发没了耐心，到后简直有了心理阴影。这种玻璃喇叭的寿命，好像都不长久，即使神一样的奶奶，吹久也照样会碎。那声音殊绝难忘。玻璃吹动，能发出什么声音？无可言述的美。

我奶奶牙齿不好，却爱吃萝卜。最爱那种青皮萝卜，一刀下去，里边红红紫紫，这是山西本地的“心里美”。切成一小牙一小牙，就那么生嚼，当水果吃，又甜又脆。北方的冬天，人们把各种萝卜买来，储藏在四壁结霜的小仓房里，上边盖些湿沙，怕它冻着。一直可以吃到开春，不会空心，太原话叫“糠心”。有年春天，我发现萝卜顶生出娇嫩的小黄芽花，奶奶把它切下来，找一只粗瓷大笨碗，小心地养在水里。过几天再看，呀，竟开出一百馥日脚，变得可爱至极。太原人一年四季总爱萝卜吃。既饭且药。谁家小人人风寒咳嗽，白萝卜擦丝，与小米同粥，临关火时洒入炆好的葱沫沫，撒一点点盐粉。使劲儿吃吧！比药灵。黄萝卜像生来就是专门腌泡菜的，微酸脆嫩，十分可口。胡萝卜吃饺子或炖肉，都极好，但必须与羊肉为伍，若是跟猪肉搭档，你吃吃，说不上来什么感觉，味道有点滑稽。春季时才有水萝卜，南京人叫“杨花萝卜”，四季之中它最早登场，生嚼，最多蘸点黄酱，吃得满心满意。萝卜缨子，一般人都弃之不理，其意是极大浪费。新鲜萝卜的缨子味道极好，只开水一焯，盐醋拌拌，口里一派清鲜。似乎只有水萝卜是季节性？春天一过，踪迹全无。那粉嫩嫩的妩媚好颜色，像专门为了点缀春天。

萝卜翠，玻璃脆

王璐

“养生”的英译

罗新

“养生”一词源自《老子》“摄养也”，最早见于《庄子·养生主》一文。其意为保养自己的身体，延年益寿。如何较准确地译“养生”翻译成英文呢？比较正式的翻译为health preserving, health preservation等，比较口语的翻译为stay healthy, keep fit, health care等。这些翻译很明显并不能完全和“养生”的文化内涵相对应，甚至可以从这些译文中看出中西方文化的差异。

“西方养生”注重运动健身和饮食调理。在他们的对话中，经常使用的语句有doing physical exercises, do your work out every day, keep balanced diet等。“养生”在中国传统文化中，不仅指保养生命，也包涵精神、心理的养生，但译文health preserving and keep fit都指通过锻炼身体来达到养生目的，没有涉及精神层次的养生。

中国养生理论根源于中国深厚的哲学文化。中国自古以来，就崇尚自然，敬畏自然，进而提出“天人合一”“天人相应”。中国养生文化认为人与自然是相通的，人时时刻刻受到大自然的影响，因此人必须顺应大自然的规律。强调人的活动要顺应自然界的季节变化来达到人与自然的和谐。

中医强调人是自然界的组成部分，人的健康状态就是阴阳平衡状态，一旦这种动态的平衡受到破坏，人就可能得病。中医养生强调不仅要锻炼身体，更要注意拥有豁达、乐观的心态，要“养神”——即精神、心理养生，注重保持宽容、淡泊和乐观的心态。北京中医药大学前些年曾做过问卷调查，调查显示，中国人普遍认为，为了更好地“养生”，精神心理因素占首要地位，其次才是适量的运动和合理的饮食。

